

Frühlings- Menü

Weinbegleitung

1. *Morchel-Cappuccino*
mit Pilzpraline



Seyval blanc
Weingut Gehring
Freienstein

2. *Kichererbsen-Mousse*
mit Karotten und Gurken
Ingwer-Waffel



Sauvignon blanc
Polz
Österreich

3. *Fasanen-Keule aus Embrach*
geschmort in Rotwein-Sauce
mit Frühlingszwiebel-Gemüse



Pinot Noir
Schloss Teufen

4. *Duo vom Lamm*
Lammrücken mit Bergkräuter
mini Lamm-Hackbraten
Erbsen-Minze-Püree
Ribel-Mais-Schnitte

oder

Blaufränkisch
Rosi Schuster
Österreich

4. *Zander-Roulade "Bärlauch"*
Pochiert mit Bärlauch- Rahm- Sauce
Schwarzer Reis



Cuvée blanc
Schloss Teufen

5. *Käse Auswahl von Rolf Beeler*

Süesse Starche
Süsser Sherry
Stucki Teufen

6. *Dessertüberraschung*

Tokaj
Slowakei

Menü Komplet: 115.00
Menü Gänge: 1,2,4, 5 oder 6 92.00

Mit Weinbegleitung 145.00
Mit Weinbegleitung 120.00